

LE SUD

ENTREES :

(Menu unique servit pour l'ensemble de la table)

Tartare de saumon aux herbes fraîches, mêlées de salades jeunes pousses aux copeaux de parmesan & vinaigre de framboise

ou

Raviole ouverte de céleri, salade de fruits de mer à la coriandre fraîche, vinaigrette d'agrumes

ou

Désossé de lapin mariné au blanc de Provence

Foie gras & champignons cuit vapeur, salade de mâche & fêta à l'huile de noix

PLATS

Filet de pagre rôti en bayaldi de légumes

ou

Pavé de cabillaud, légumes du moment & huile de roquette

ou

Carré d'agneau frotté au thym & rôti en cocotte, jus aux senteurs de garrigues

DESSERTS

Tartelette aux fruits de saison

ou

Traditionnelle aux 3 chocolats

ou

Exquis macaron framboise & citron

32€ HT. Par personne

Forfait livraison 50€ HT.

LE DECOUVERTE

Tian de saumon mariné à l'aneth

Brousse & mignonnette de légumes à l'huile d'olive.

ou

Superposé de rougets de roche

Légumes de pays confits à l'huile d'olive des Baux de Provence

ou

Foie gras de canard du Sud Ouest

Mi cuit aux éclats de truffes, confit d'oignons rouges.

Terre & mer de filet de rascasse juste rôti

Écailles & crème de chorizo « cular iberico » sur une écrasée de pomme de terre

ou

Moelleux de cabillaud rôti

À l'huile de roquette, fricassée de légumes d'antan.

ou

Cracottes noix & oignons secs

Magret de canard laqué au miel d'épices, caviar d'aubergine & poires rôties.

Délice croquant framboise

ou

Suprême vanille bourbon

ou

Exquis coco passion

38€ HT. Par personne

Forfait livraison 50€ HT.